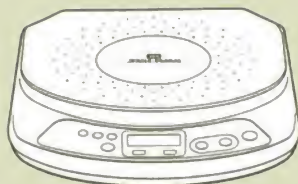


HITACHI
Inspire the Next

日立IH(電磁)調理器
取扱説明書
〈保証書付〉裏表紙についています

MH-B1-1形

家庭用



●この取扱説明書をよくお読みになり，正しくご使用ください。
●お読みになったあとは，大切に保存してください。

高い安全性 火や炎がないので，立ち消えなどの心配がありません。

清潔です トッププレートは，ガラスセラミックス製でふきこぼれなどが簡単にふきとれます。

操作が簡単 使いやすいタッチ式キーですので，火力調節が簡単にできます。

経済的 なべ底自体が発熱するしくみで，周囲へのムダな放熱が少なく，効率のよい調理器です。

もくじ

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は，危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので，必ず守ってください。

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例


⊘記号は，「禁止」(しないでください)を示します。


●記号は，「強制」(必ずしてください)を示します。

⚠警告

改造はしない　修理技術者以外の人は，絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口(18～19ページ)にご相談ください	**水につけたり，水をかけたりしない** 感電・ショートの原因
	子供だけで使用させたり，幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因
吸排気口やすき間にピンや針金などの金属・異物を入れない 感電・異常動作によるけがの原因	**定格15A以上のコンセントを単独で使用する** 他の器具と併用すると，分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因
コードやプラグが傷んでいたり，コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因	**マグネットプラグにピンやごみを付着させない** 感電・ショート・発火の原因
プラグの刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよくふく 火災の原因	**交流100V以外の電源は使用しない** 感電・火災の原因
マグネットプラグをなめさせない　乳幼児が誤ってなめさせないよう注意する 感電・けがの原因	**トッププレートに物を落としたり，衝撃を加えない** ひびが入ったり割れたまま使用すると感電・過熱・異常動作の原因。このようなときはコンセントからプラグを抜いてすぐに使用を中止し，修理を依頼してください
コードを傷つけたり，破損させたり，加工したり，無理に曲げたり，引っ張ったり，ねじったり，たばねたり，重いものをのせたり，はさみ込んだり，加工しない 感電・火災の原因	

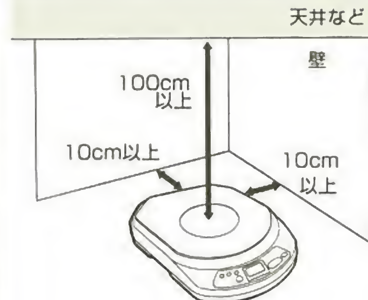
⚠注意

プラグを抜くときは，コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因	**水のかかるところや，火気の近くでは使用しない** 感電・漏電の原因
空だきや過熱をしない やけどやなべの破損の原因	**調理以外の用途に使用しない** 火災・やけどの原因
紙等をなべ，プレートなどの下に敷かない なべの熱で紙がこげたり，火災の原因	**缶詰やアルミはくなど，なべ以外のものはのせない** 赤熱によるやけど・破裂によるけがの原因

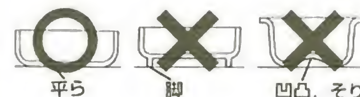
⚠注意

揚げ物調理中は本体から離れない 油が少ない場合など，油温の上がりすぎによる発火の原因	**使用後しばらくは，トッププレートに手を触れない** なべの熱による高温のためやけどの原因
他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した熱い油を使用しない 過熱防止装置がはたらかず，異常過熱の原因	**心臓用のペースメーカーをお使いの方は，本製品のご使用にあたって医師とよく相談する** 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため
吸気口，排気口をふさがない テーブルクロスなどの上で使用し，吸・排気口をふさぐと，本体内部の温度が上がり，火災の原因	**油煙が多く出たら通電を切る** 加熱を続けると発火し火災の原因
不安定なところで使わない 本体が傾いていると鍋等がすべり落ち，内容物がこぼれてやけどやけがの原因	**揚げ物調理中は飛び散る油に注意する** やけどの原因
使用時以外は，プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因	**本体になべやプレートなどを載せたまま持ち運ばない** なべがすべり落ちてやけどの原因

●周囲の可燃物から，次の距離を離して使う
［消防庁通知により定められた数値］
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
火災の原因になります。
※片側(右側もしくは左側)は開放してください。
※じゅうたん・テーブルクロス(ビニール製)など熱に弱い物の上では使わないでください。



●底に脚が付いているものや，約1mm以上のそりがあるなべは使わないでください。
センサーの誤動作や火災の原因になります。

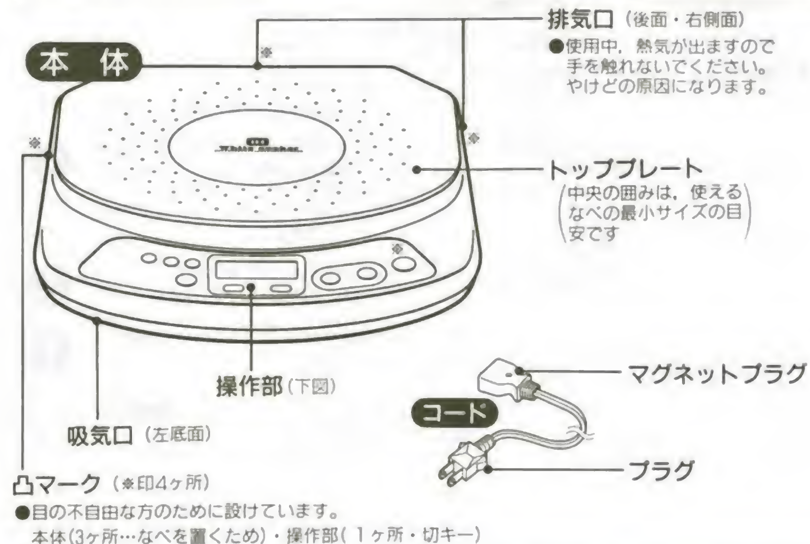


●あっせん天ぷらなべ以外のなべや500ml未満の油では，揚げ物をしないでください。
発火の原因になります。

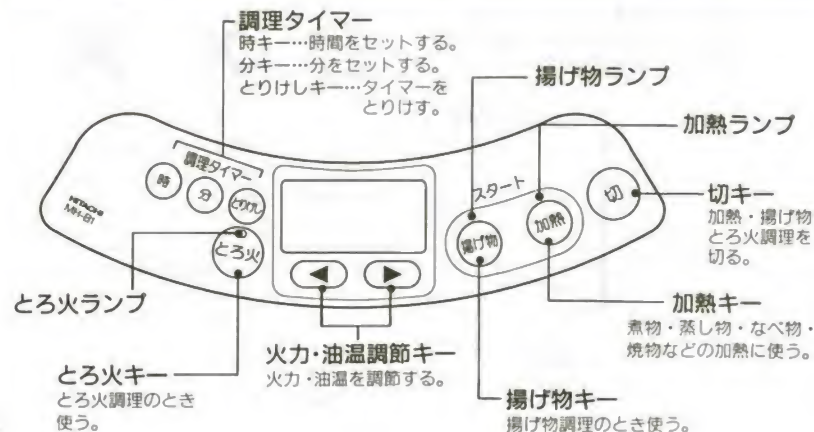
●磁気に弱いものは近づけないでください。
ラジオ・テレビなどは雑音の恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは記憶が消える恐れがあります。

●空だきをしないでください。
なべの破損、トッププレートの変色の原因になります。

各部のなまえ



操作部

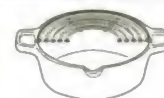


なべについて

※なべは付属品ではありません

あっせんなべ

（あっせんなべは，都合により変更することがあります。）



天ぷらなべ
HT-N1

●使用後すみやかにお手入れしてください。また保存方法は付属の説明書をご参照ください。

●揚げ物調理をするときに使います。

※揚げ物調理以外では，使用しないでください。

あっせんなべ以外のなべ

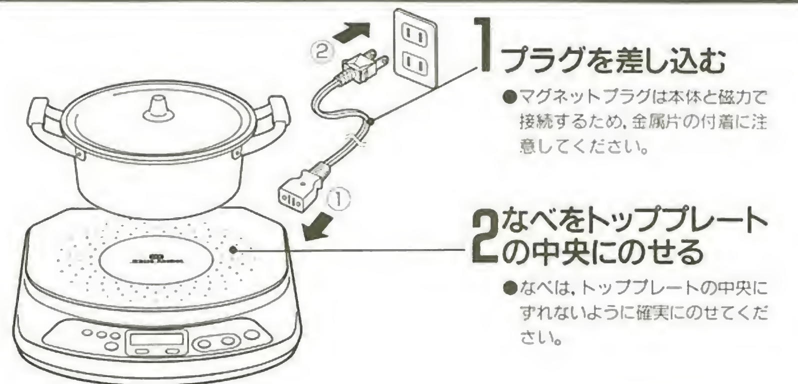
	○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
材質	●鉄，鉄鋳物，鉄ホーロー(耐熱ホーロー) ステンレス(18，18−8，18−10) 次のステンレスなべにご注意ください。 ●ステンレス(18−8，18−10)なべは「使えるなべ」として見分けますが，火力が弱くなる場合があります。また厚さが1.5mm以上の場合は使えない場合があります。 ●鉄をステンレスではさんだなべ(クラッドなべ，多層なべ)は，種類によっては発熱しないものがあります。	●耐熱ガラス，陶磁器(土なべなど) ●銅，アルミ，耐熱ホーロー以外のホーローなべ(ホーローが溶けてはげ落ちるため，トッププレートを損傷します。) ●銅やアルミをステンレスではさんだもの
形状	底が平ら 直径約12〜26cm ●なべ底は1mmを超える厚手のなべ。	使える材質でも，次の形状のものは使えません。 ●底の直径が約12cm以下 (トッププレート中央の囲み以下) ●底の丸いもの(中華なべなど) ●底に脚が付いているものや約1mm以上のソリがあるもの 1mm以上

●ステンレスなべ類，クラッドなべ(多層なべ)は，底の厚みや面積により電力が低下したり，使えない場合があります。

●なべ底が1mm以下の薄手のなべの場合，底が変形し，なべセンサーの誤動作や火災の原因となります。

●アルミ・銅なべ類でも，なべ底の厚みや面積により火力が出て熱くなる場合がありますが，火力が低いなど煮炊きには適しません。

使えるなべの見分けかた



1 プラグを差し込む

●マグネットプラグは本体と磁力で接続するため，金属片の付着に注意してください。

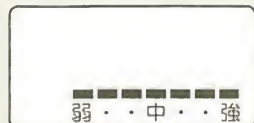
2 なべをトップレートの中央にのせる

●なべは，トッププレートの中央にずれないように確実にのせてください。

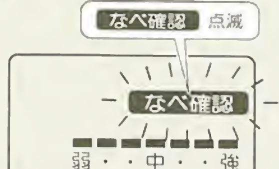
3 加熱キーを押す（揚げ物キー，とろ火キーを押しても確認できます）



○ 使えるなべは



✕ 使えないなべは



●確認後はすぐに切キーを押して電源を切ってください。そのまま放置しますと，なべが加熱され熱くなります。

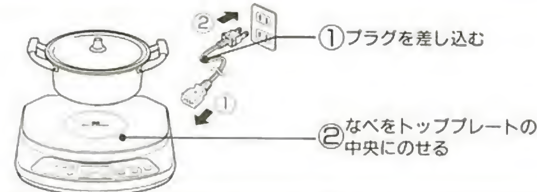
●なべ確認が出なかったなべでも底の丸いものや底に脚がついているもの，底に1mm以上のソリがあるなべは使えません。また，なべの形状や材質により火力が弱くなる場合があります。

●約30秒後に「ピピピピ…」と異常報知音を発して自動的に電源を切ります。

使いかた

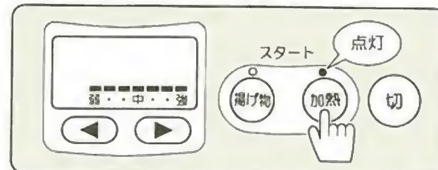
（「加熱」，「揚げ物」，「とろ火」の調理コースを変更する場合は，一度切キーを押してから選び直してください。）

準　備



加熱調理　なべ物・蒸し物・焼き物など …

1 加熱キーを押す



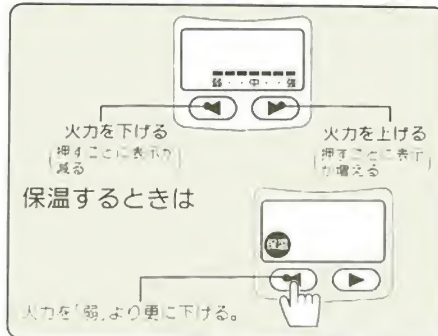
●火力「強」で加熱を始めます。

●なべをのせずに加熱キーを押すと なべ確認 が点滅表示します。

●始めて使用するときは，煙やにおいが出ることがありますが，異常ではありません。

※なべによっては空炊きすると なべ確認 が点滅表示する場合があります。

2 調理に合わせて火力を調節する



●火力調節の目安は，調理のポイント（11ページ）をご参照ください。

油の飛び散りにご注意

本製品を使って焼き物やいため物などをするときには，加熱スピードが早いので油がはねることがあります。やけどの原因となりますので気をつけて調理してください。

※焼き物やいため物のときは，本体から離れず，でき具合に合わせて火力調節してください。加熱しすぎると調理物の発火の原因になります。

●調理中になべを持ち上げると なべ確認 が点滅表示します。

●保温は約80℃を保ちます。

3 使用後は切キーを押しプラグを抜く

⚠ 注意



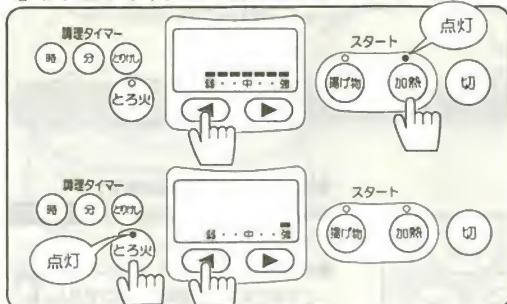
プラグを抜くときは，コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因

使いかた

調理タイマー

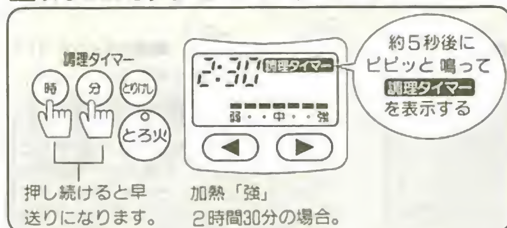
1 加熱キーまたはとろ火キーを押し，調理に合わせて火力を調節する



調理タイマーについて

- 揚げ物調理のときは使えません。
- タイマーは１分から９時間55分までセットできます。タイマーセットした時間がたつと自動的に電源を切ります。
- (時)キーは，１時間刻みで９時間までセットできます。
- (分)キーは，20分までは１分刻み。20分以降は５分刻みで，55分までセットできます。

2 調理時間をセットする



押し続けると早送りになります。

加熱「強」2時間30分の場合。

- 調理時間セット後，約５秒後にタイマーがはたらきます。
- 表示時間（残時間）は，１分刻みで減ります。
- セットした時間がたつと，「ピピピッ，ピピピッ，ピピピッ，」とブザーが鳴り，電源を切ります。

保護装置のはたらき

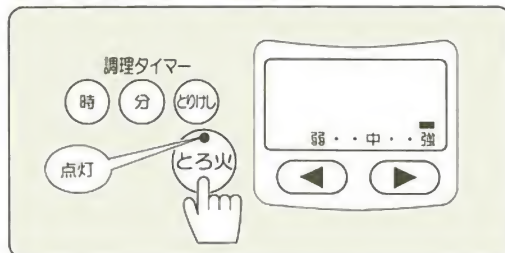
（次の保護装置がはたらいたときは，加熱を停止し，表示部に表示されます。）

保護装置	はたらくとき	処理
なべなし検知装置	●アルミなべなど使えないなべを置いたとき ●なべが置かれていないとき，またはなべの位置が中央よりずれているとき，なべの空焼きをしたとき	なべ確認 を表示
小物検知装置	●誤って，ナイフやフォークなどの小物を置いたとき，またはなべの径が約12cm未満のなべを置いたとき（小物が多いときは，加熱することがありますのでご注意ください。）	
過熱防止装置	●空だきなど，調理中になべの温度が上がり過ぎたとき	表示は変わらず，温度が下がるまで加熱停止
切り忘れ防止装置	●調理中のまま長時間放置されたとき	加熱調理と，とろ火調理の場合は，２時間後に電源を切る。揚げ物調理の場合は１時間後に電源を切る。

※複数の保護装置がはたらいているとき，加熱停止中は なべ確認 の表示も消えます。

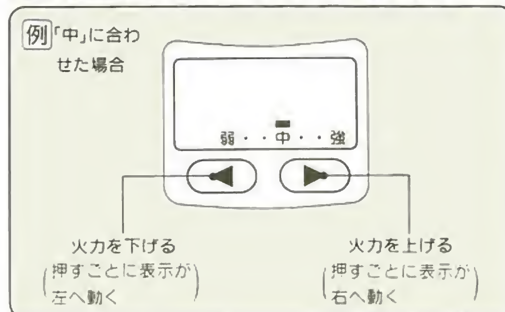
とろ火調理　煮込料理・煮豆など …

1 とろ火キーを押す



- 「加熱調理」から「とろ火調理」へ継続的に調理するときは，一度切キーを押してから，とろ火キーを押します。

2 調理に合わせ火力を調節する



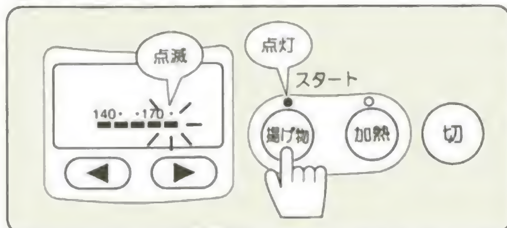
3 使用後は切キーを押しプラグを抜く

使いかた

揚げ物調理　揚げ物に適した温度をほぼ一定に保ちます

※揚げ物調理は，あっせん天ぷらなべ(HT-N1)以外のなべは使用しないでください。

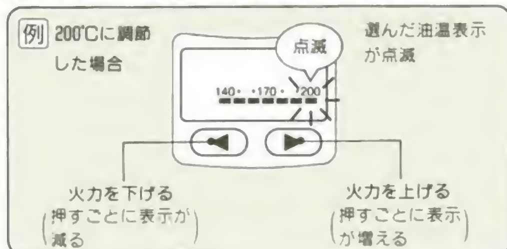
1 揚げ物キーを押す



●油温「180」(約180℃)に設定し，予熱を始めます。

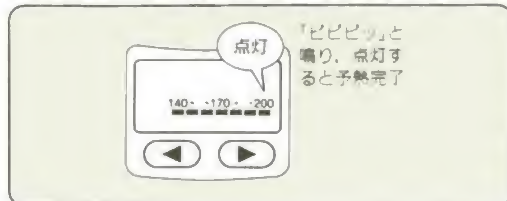
※なべの内側に水滴がついたまま油を入れないでください。
また，油が適温にならないうちに材料を入れないでください。油の飛び散りによるやけどの原因になります。

2 調理に適した油温に調節する



●選んだ油温に合わせ，予熱をする。
●温度調節の目安は「調理のポイント」(12ページ)をご参照ください。

3 ブザーが鳴り予熱が完了したら調理を始める



●調理中，油温を変更すると，変更後の油温表示が点滅します。ブザーが鳴り，点滅が止まったら変更後の油温です。

※調理中はなべに顔を近づけないでください。油が飛び散り，やけどの原因になります。

4 使用後は切キーを押しプラグを抜く

調理のポイント

加熱調理の火力調節の目安 (なべの種類や調理物の量によって火力を調節してください)

矢印の範囲で火力調節してください。

	メニュー例	とろ火	弱 約100W 1	● 約250W 2	● 約500W 3	約700W 4	● 約900W 5	● 約1100W 6	強 約1350W 7
なべ物	寄せなべ すきやき			←	─	─	─	─	→
煮物	おでん				←	─	─	─	→
	キャベツの煮込み			←	─	─	─	─	→
	黒豆	←→							←→
	ラタトゥユ	←→							←→
焼き物	ホット ーキ				←→				
	お好み焼					←	─	─	→
その他	茶わん蒸し				←→				←→
	チーズフォンデュ（あっせん天ぷらなべ）			←→					

●焼き物，いため物など少量の油を入れて，調理する場合は，油の温度が急激に上がり油が発火することがありますので，加熱しすぎないようにご注意ください。

●とろ火の調節は，沸とう状態を見ながら調節してください。
●調理中は本体から離れないでください。

調理のポイント

揚げ物調理の温度調節の目安

矢印の範囲で温度調節してください。

メニュー例	140 (約140℃)	● (約150℃)	● (約160℃)	170 (約170℃)	● (約180℃)	● (約190℃)	200 (約200℃)
コロッケ						←→	
魚介類の天ぷら				←	―	→	
野菜の天ぷら		←	―	→			
フライ・串かつ		←	―	→			
とりのから揚げ				←→			
冷凍食品				←	―	→	
ドーナツ		←→					

●温度調節の範囲は，当社あっせんの天ぷらなべで，油約500ml（約450g）を使った場合です。
●揚げ物調理は，あっせん天ぷらなべ以外のなべは使用しないでください。
●油温・室温などによって，表示と実際の油温がずれることがあります。

⚠ 注意



揚げ物調理中は本体から離れない

油が少ない場合など油温の上がりすぎによる発火の原因

油の飛び散りを少なくするために

衣や生地作りに注意

●天ぷら衣は固過ぎないようにしてください。
（水分の多い材料には必ず薄力粉をまぶしてから衣をつけます。）
●ドーナツなどの生地にはベーキングパウダーや砂糖を入れてください。
●なべの中に揚げ残しがないか常に確認してください。

下ごしらえの必要な材料

●えび
尾の先を切って水分を出します。
●ししとう辛子
水気をふき取り，縦に切り込みを入れます。
●いか
皮をむき，水分をふき取り切れ目を入れます。

このようなとき材料が破裂する危険があります。

●材料に水分が残っていた……
しいたけ，ピーマンなど
●揚げ過ぎた……
けんさきいか，するめいかなど

お手入れ

お手入れするときは

※プラグを抜き，本体が冷めてからおこなってください。

ご使用のたびにお手入れをしてください

●汚れたままにしておきますと，変色，こびりつきの原因になります。

食器用洗剤をご使用ください

●シンナー，ベンジン，みがき粉（トッププレート以外）たわしは使用しないでください。表面を傷つけます。

本体

固く絞ったふきんでふきとる。
油汚れは，食器用洗剤でふきとってから固く絞ったふきんで洗剤分をふきとる。



吸排気口にほこりがたまっている場合は，掃除機で吸い取る。
●ほこりがついたままで，使用すると故障の原因になります。

トッププレートはぬれぶきんでふきとる。
●金属たわしや金属へらなどの固い物で汚れを落とすのはおやめください。
●特に強い汚れのときは食器用洗剤かみがき粉などを少量つけてこすり落としてください。

みがき粉は別売のガラスクリーナー（HT－K1）や市販の液体クレンザーをご使用ください。

（価格は平成16年4月現在）

商品名	商品番号	希望小売価格
ガラスクリーナー	HT－K1	￥1,470（税込）

コード

固く絞ったふきんでふきとる。



仕様

電源	交流100V
定格周波数	50-60Hz共用
消費電力	1350W
コードの長さ	1.9m
大きさ	幅 32cm × 奥行 37cm × 高さ 5.8cm
質量（重さ）	約2.6kg（コードなし）

●「切」の状態での1時間当たりの消費電力量は，約5whです。

―メニュー例

なべもの

うどんすき



材料(4人分)

うどん………2～3玉	白菜…………………½個
大根…………………¼本	鶏もも肉……… 200g
にんじん………中½本	えび…………………4尾
えのきだけ………1袋	煮汁
生しいたけ………4個	だし汁……6カップ
油揚げ……………2枚	みりん……大さじ2
しめじ………1パック	塩…………小さじ½
春菊…………………1把	薄口しょうゆ…小さじ2

下ごしらえ

❶うどんはゆでておく。
❷大根・にんじんは厚さ約2㎜のいちょう切りにして下ゆでする。
❸えのき・生しいたけ・しめじは石づきを取る。
❹油揚げは熱湯に通して幅2㎝に切る。
❺春菊は固い茎を取り，白菜は5㎝幅に切る。
❻鶏もも肉は一口大に切り，えびは殻と背わたを取る。
❼煮汁の材料を合わせてひと煮たちさせる。

作りかた

1. 材料の半量をなべに入れ，ひと煮たちさせた煮汁を加える。
2. 加熱キーで目盛り「7」に合わせて煮たたせたら，目盛り「3」に切り替えて煮込み，煮えたものからいただく。

とろ火の煮もの

黒　豆



材料

黒豆…………… 250g	水……………1400mL
しょうゆ……大さじ1	さびた釘（ガーゼに包む）…………4～5本
塩……………小さじ½	
砂糖…………… 300g	

作りかた

1. 分量の水と調味料をなべに入れて、加熱キーで目盛り「7」に合わせ，煮たったらスイッチを切る。
2. 1. に洗った黒豆とさびた釘を入れ，一晩つける。
3. 2. を加熱キーで目盛り「7」に合わせて沸とうさせる。
4. 沸とうしたら落としぶたをしてからふたをして，とろ火キーで目盛り「6」に合わせ,調理タイマーを8～9時間に合わせて煮る。

焼きもの

焼き肉



材料(4人分)

牛肉(焼き肉用)… 400g	にんじん…………⅓本
ウィンナー………8本	なす…………………2本
玉ねぎ……………1個	サラダ油…………少々
ピーマン…………4個	調味料……………適宜
生しいたけ………4個	

下ごしらえ

❶玉ねぎは厚さ7㎜位の輪切りにし，ピーマンは縦半分に切り種を取り，生しいたけは石づきを落とす。
❷にんじんは厚さ3㎜位，なすは7㎜位に切る。

作りかた

1. 加熱キーで目盛り「7」に合わせてプレートを予熱する。
2. サラダ油をひき材料をのせ，焼けたものから好みの味つけでいただく。

揚げもの

じゃがいものかき揚げ



材料(4人分)

じゃがいも………3個	塩……………小さじ½
パセリ………大さじ2	白ワイン……大さじ2
小麦粉………大さじ3	サラダ油… 800mL

作りかた

1. じゃがいもは細切りにして，水にさらす。
2. パセリはみじん切りにする。
3. ボールに水を切ったじゃがいもを入れ，小麦粉・塩をふり入れ混ぜる。
4. 白ワイン・パセリを入れて混ぜる。
5. 揚げものキーで目盛り「180℃」に合わせ，菜箸でひとつまみずつ入れ，カリッと揚げる。

こんなときは

次のことをお調べいただき，正常に動作しないときは，すぐにプラグを抜き，お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

こんなときは	点　検	直しかた
キー操作できない。	●マグネットプラグまたはプラグが確実に差し込まれていますか？	●プラグを正しく差し込んでください
	●お宅のブレーカーやヒューズがとんでいませんか？	●ブレーカーを入れてください。 ●ヒューズを交換してください。
加熱 キー，揚げ物 キー，とろ火 キーを押すと，なべ確認 が点滅し，約30秒後にピピピピ … と鳴って，全ての表示が消える。	●なべはのせてありますか？ ●なべの位置が中央からずれていませんか？	●なべはトッププレートの中央に正しくのせてください。
	●使えないなべをのせていませんか？	●使えるなべをご使用ください。（5ページ，なべについて参照）
	●なべの空焼きをしていませんか？	●なべの空焼きをしないでください。
使用途中で加熱されなくなった。	●スプーンなどの小物を置いていませんか？	●トッププレートの上にはなべ以外のものをのせないでください。
	●空だきなど，調理中になべの温度が異常に高くなりすぎていませんか？	●異常過熱防止装置が働いていますので，しばらくしてから再加熱を確認してください。
	●加熱開始から45秒後に15秒間一旦加熱を停止し、再び加熱を開始しませんか？	●これは空焼き検知機能が働いているためで、故障ではありません。
切 キーを押しても冷却ファンが回っている。	●トッププレートや本体が熱くなっていますか？	●トッププレートや本体が熱くなっているときは，冷却ファンが回ります。そのままお使いください。
「切」の状態でも本体の一部が暖かい。	●コードが接続されていませんか？	●コードが接続されていると，本体内部のマイコン部で数Wの電力が消費されるためです。使用後はプラグを抜いてください。
トッププレートが汚れる。	●鉄なべなどの塗料や飛び散った油などが焼きついていませんか	●お手入れください。（13ページ，お手入れ参照）
使用中，なべからチリチリという音がする。	●故障ではありませんので，そのままお使いください。	
表示部にF21～F27が表示される。	●お買い上げになった販売店にご相談ください。	

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙についています）

保証書は，必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ，販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年です。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「こんなときは」の項目16ページに従って調べていただき，なお異常のあるときは運転を中止し，お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には，ご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのＩＨ（電磁）調理器の補修用性態部品を製造打切後6年間保有しています。

●補修用性能部品とは，その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料＋部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修理するための料金です。技術教育費，測定機器等設備費，一般管理費等が含まれています。

＋

部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

■転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点はお買い上げの販売店か18ページの「ご相談窓口一覧表」のご相談窓口にお問い合わせください。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34

一般ご相談窓口

家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所　在　地
北海道地区	０１１−８３３−５０８８	札幌市白石区東札幌２条４−１−１０
東北地区	０２２−２３２−５０８８	仙台市宮城野区扇町１−１−４５
関東・甲信越地区	０３−３８３４−８５８８	台東区東上野２−７−５（日立家電上野ビル）
中部地区	０５２−７９５−５０８８	名古屋市守山区新守町５９（日立家電新守山ビル）
関西地区	０７８−４３１−５０８８	神戸市東灘区甲南町１−３−８
中国地区	０８２−２３１−５０８８	広島市西区観音新町１−７−１７
四国地区	０８７７−４７−１０８８	坂出市林田町４２８５−１４３
九州・沖縄地区	０９２−２８１−５０８８	福岡市博多区店屋町７−１８（博多渡辺ビル）

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。

−03A−

愛情点検



長年ご愛用のＩＨ（電磁）調理器の点検を！

●ＩＨ（電磁）調理器の補修用性能部品の保有期間は，製造打切後６年です。

こんな症状はありませんか

●プラグやコードが異常に熱くなる。
●コードに傷がついていたり，ふれると通電したりしなかったりする。
●トッププレートやプラスチック部分にひびが入ったり，割れている。
●普段と異なる音がしたり，異常な振動が生じる。
●その他の異常・故障がある。

お　願　い

故障や事故防止のため，スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　日立ホーム＆ライフソリューション株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2−15−12　電話(03)3502-2111

日立IH(電磁)調理器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書，本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には，本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は，商品と本書をお持ちいただき，お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。

型名	MH-B1-1	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	
	ご芳名	様	
※販売店	住所		
	店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り，または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下，引っ越し，輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災，地震，水害，落雷，その他の天災地変，公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両，船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書にお買い上げ年月日，お客様名，販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には，出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には，１８ページのご相談窓口一覧表をご覧のうえ，お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間，条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので，保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は，お買い上げの販売店または１８ページのご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理，補修用性能部品の保有期間について詳しくは，取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立ホーム＆ライフソリューション株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

NH213178-01　2000-02(DC・M)5